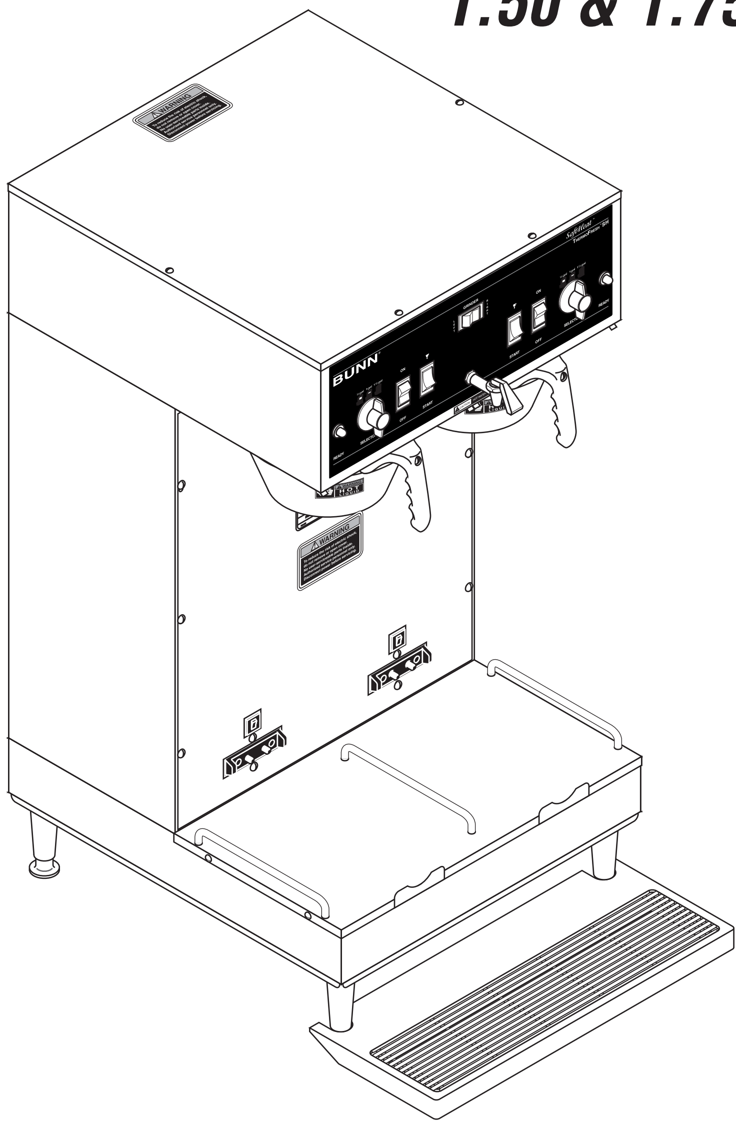
BUNN®

DUAL® SH

1.50 & 1.75 GALLON



INSTALLATION & OPERATING GUIDE

BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA

280 INDUSTRIAL PARKWAY SOUTH,
AURORA, ONTARIO, L4G 3T9
PHONE: (905) 841-2866   FAX: (905) 841-2775

To ensure you have the latest revision of the manual or to obtain the illustrated parts catalog, please visit the Bunn-O-Matic website, at www.bunn.com. This is absolutely FREE, and the quickest way to obtain the latest catalog and manual updates. Contact Bunn-O-Matic Corporation at 1-800-263-2256 to obtain a paper copy of the required Illustrated Parts Catalog mailed via Canadian Postal Service.



28222.7000G   11/08 ©1997 Bunn-O-Matic Corporation

BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY

Bunn-O-Matic Corporation of Canada (“Bunn”) warrants equipment manufactured by it as follows:

1) Airpots, thermal carafes, decanters, GPR servers, iced tea/coffee dispensers, MCP/MCA pod brewers, thermal servers and Thermofresh servers (mechanical and digital) - 1 year parts and 1 year labour.
2) All other equipment - 2 years parts and 1 year labour plus added warranties as specified below:
   a) Electronic circuit and/or control boards - parts and labour for 3 years.
   b) Compressors on refrigeration equipment - 5 years parts and 1 year labour.
   c) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis - parts and labour for 4 years or 40,000 pounds of coffee, whichever comes first.

These warranty periods run from the date of installation. Bunn warrants that the equipment manufactured by it will be commercially free of defects in material and workmanship existing at the time of manufacture and appearing within the applicable warranty period. This warranty does not apply to any equipment, component or part that was not manufactured by Bunn or that, in Bunn’s judgement, has been affected by misuse, neglect, alteration, improper installation or operation, improper maintenance or repair, non periodic cleaning and descaling, equipment failures related to poor water quality, damage or casualty. In addition, the warranty does not apply to replacement of items subject to normal use including but not limited to user replaceable parts such as seals and gaskets. This warranty is conditioned on the Buyer 1) giving Bunn prompt notice of any claim to be made under this warranty by telephone at (905) 841-2866 or by writing to 280 Industrial Parkway South, Aurora, Ontario, L4G 3T9. 2) if requested by Bunn, shipping the defective equipment prepaid to an authorized Bunn service location; and 3) receiving prior authorization from Bunn that the defective equipment is under warranty.

THE FOREGOING WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, CONDITION, WRITTEN OR ORAL, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF EITHER MERCHANTABILITY, MERCHANTABLE QUALITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. The agents, dealers or employees of Bunn are not authorized to make modifications to this warranty or to make additional warranties that are binding on Bunn. Accordingly, statements by such individuals, whether oral or written, do not constitute warranties and should not be relied upon.

If Bunn determines in its sole discretion that the defective equipment is covered by warranty, Bunn, at its exclusive option while the equipment is under warranty, shall either 1) provide at no charge replacement parts and/or labour (during the applicable parts and labour warranty periods specified above) to repair the defective components, provided that this repair is done by a Bunn Authorized Service Representative; or 2) shall replace the equipment or refund the purchase price for the equipment.

THE BUYER’S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN’S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.

In no event shall Bunn be liable for any other damage or loss, including, but not limited to, lost profits, lost sales, loss of use of equipment, claims of Buyer’s customers, cost of capital, cost of down time, cost of substitute equipment, facilities or services, or any other special, incidental, consequential or punitive damages.

RETURN POLICY

CONTACT PLANT FOR RETURN MATERIAL AUTHORIZATION. ALL RETURNS MUST BE AUTHORIZED BY BUNN-O-MATIC AND ARE SUBJECT TO A RETURN CHARGE.

392, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espress, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifecta, Velocity Brew, A Partner You Can Count On, Air Brew, Air Infusion, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra are either trademarks or registered trademarks of Bunn-O-Matic Corporation.

INTRODUCTION

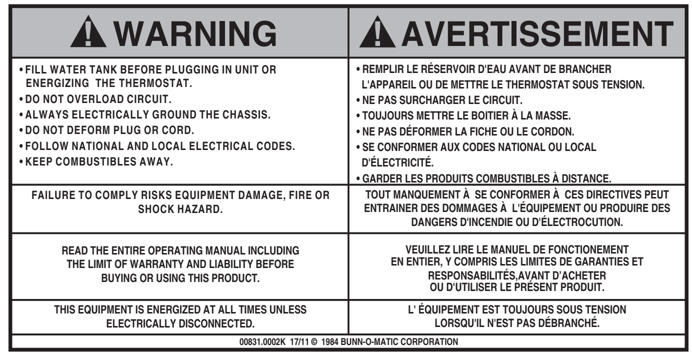
This equipment will brew two 1/2 gallon, 1 gallon and 1-1/2 gallon or 1-3/4 gallon batches of coffee into awaiting servers at the push of a button. The brewer is also equipped with a hot water faucet for allied beverage use and is designed to interface with a BUNN® Grinder. The brewer is specifically designed for use with BUNN® 1-1/2 gallon or 1-3/4 gallon soft heat servers. It is only for indoor use on a sturdy counter os shelf.

USER NOTICES

The notices on this brewer should be kept in good condition. Replace unreadable or damaged labels.



00658.7000



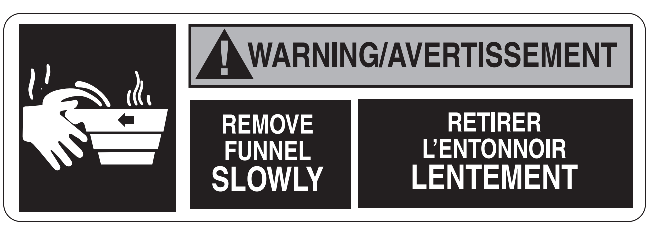
00831.0002



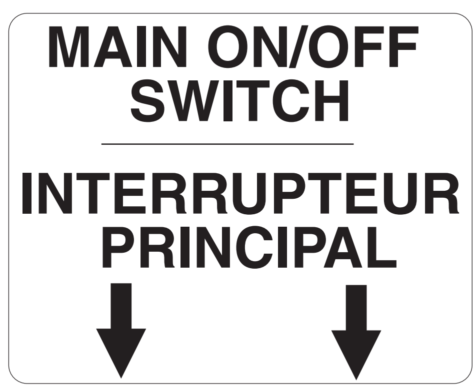
37881.7000



00656.7000



03408.7002



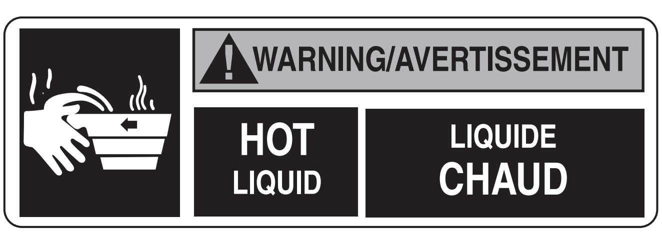
39803.7000



00824.0000



00824.0001



03409.7002

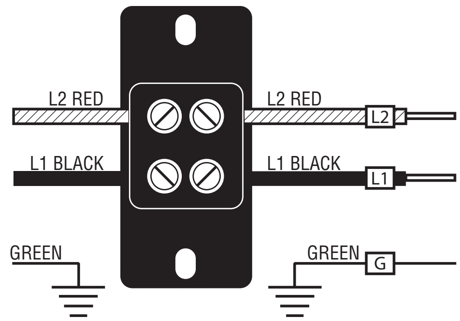


36302.7000

ELECTRICAL REQUIREMENTS

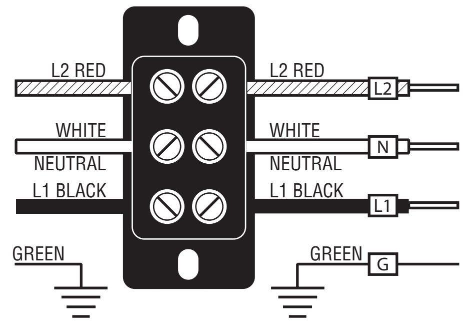
WARNING - The brewer must be disconnected from the power source until specified in *Initial Set-Up.*

Refer to Data Plate on the Brewer, and local/national electrical codes to determine circuit requirements.



200, 230 and 240 volt ac models

Note: This electrical service consists of 2 current carrying conductors (L1 and L2) and a separate conductor for earth ground.



120/208 & 120/240 volt ac models

Note: This electrical service consists of 3 current carrying conductors (Neutral, L1 and L2) and a separate conductor for earth ground.

Electrical Hook-Up

CAUTION – Improper electrical installation will damage electronic components. **Damage caused by incorrect electrical connections is not covered by warranty.**

1. An electrician must provide electrical service as specified in conformance with all local, state and federal electrical codes.
2. Using a voltmeter, check the voltage and color coding of each conductor at the electrical source.
3. Remove the front panel beneath the sprayhead and rotate the control thermostat knob fully counterclockwise to the “OFF” position.
4. Feed the cord through the strain relief and connect it to the terminal block.
5. Connect the brewer to the power source and verify the voltage at the terminal block before proceeding. Replace the front panel.
6. If plumbing is to be hooked up later be sure the brewer is disconnected from the power source. If plumbing has been hooked up, the brewer is ready for *Initial Set-Up*.

CE REQUIREMENTS

- This appliance must be installed in locations where it can be overseen by trained personnel.
- For proper operation, this appliance must be installed where the temperature is between 5°C to 35°C.
- Appliance shall not be tilted more than 10° for safe operation.
- An electrician must provide electrical service as specified in conformance with all local and national codes.
- This appliance must not be cleaned by water jet.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given instructions concerning use of this appliance by a person responsible for its safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- If the power cord is ever damaged, it must be replaced by the manufacturer or authorized service personnel with a special cord available from the manufacturer or its authorized service personnel in order to avoid a hazard.

PLUMBING REQUIREMENTS

This brewer must be connected to a cold water system with operating pressure between 20 and 90 psi (138 and 620 kPa) from a 1/2" or larger supply line. A shut-off valve should be installed in the line before the brewer. Install a regulator in the line when pressure is greater than 90 psi (620 kPa) to reduce it to 50 psi(345 kPa). The water inlet fitting is 1/4" flare or female quick connect.

NOTE – Bunn-O-Matic recommends 1/4" copper tubing for installations of less than 25 feet and 3/8" for more than 25 feet from the 1/2" water supply line. A tight coil of copper tubing in the water line will facilitate moving the brewer to clean the countertop. Bunn-O-Matic does not recommend the use of a saddle valve to install the brewer. The size and shape of the hole made in the supply line by this type of device may restrict water flow.

This equipment must be installed to comply with the National Plumbing Code of Canada and the Canadian Food Inspection Agency. For models installed outside Canada, you must comply with the applicable Plumbing/Sanitation Code for your area.

PLUMBING HOOK-UP

NOTE - If a backflow preventer is required by code, a shock arrestor should be installed between backflow preventer and dispenser. Installing the shock arrestor as close to dispenser as possible will provide best results.

1. Flush water line and securely attach it to the flare fitting or quick disconnect located on bottom of brewer.
2. Turn on the water supply.

INITIAL SET-UP

CAUTION – The brewer must be disconnected from the power source throughout the initial set-up, except when specified in the instructions.

1. Remove the front panel beneath the sprayhead. Rotate the control thermostat knob fully counterclockwise to the “OFF” position.
2. Connect the brewer to the power source. Water will begin flowing into the tank.
3. When water stops flowing into the tank, rotate the control thermostat knob fully clockwise to the “ON” position and replace the front panel.
4. Wait approximately twenty minutes for the water in the tank to heat to the proper temperature.
5. Place an empty server beneath either of the brew stations. Place its associated Selector switch in the desired position, the On/Off switch in the upper position and initiate a brew cycle.
6. Place the On/Off switch in the lower “OFF” position after water has stopped flowing from the funnel, and check the water volume in the server. It should be 64 oz (1/2 gallon), 128 oz (1 gallon), 196 oz (1-1/2 gallon) 224 oz (1-3/4 gallon) or adjust volume to your company specifications.
7. (A) If not, adjust the timer for that brew station as required. Refer to Adjusting Brew Volumes.
   (B) If necessary adjust the needle valve to achieve desired water volume to be bypassed around the coffee filter
   in the funnel.
   NOTE: To increase the water bypass turn the needle valve counterclockwise, to decrease the water bypass turn the needle valve clockwise. An adjustment of the needle valve will require a timer adjustment for volume of 1 gallon 1-1/2 gallon or 1-3/4 gallon.
8. Repeat step 7 until the proper water volume is achieved.
9. Repeat steps 5 through 8 for the other brew station.
10. The brewer is now ready for use in accordance with the coffee brewing instructions.

ADJUSTING BREW VOLUMES

CAUTION - Disconnect the power source from the brewer prior to the removal of any panel for the replacement or adjustment of any component.

NOTE: Prior to setting or modifying batch sizes, check that the brewer is connected to water supply, the tank is properly filled, and a funnel and server are in place.

1. **Modifying batch sizes.** To modify a batch volume, first check that the SET/LOCK switch is in the “SET” position on the circuit board.

28222 111808

ADJUSTING BREW VOLUMES (Cont,)

To increase a batch size. Press and hold the START or BREW switch until three clicks are heard. Release the switch (Failure to release the switch within two seconds after the third click causes the volume setting to be aborted and previous volume setting will remain in memory) and press it again one or more times. Each time the switch is pressed, two seconds are added to the brew time period. Allow the brew cycle to finish in order to verify that the desired volume has been achieved.

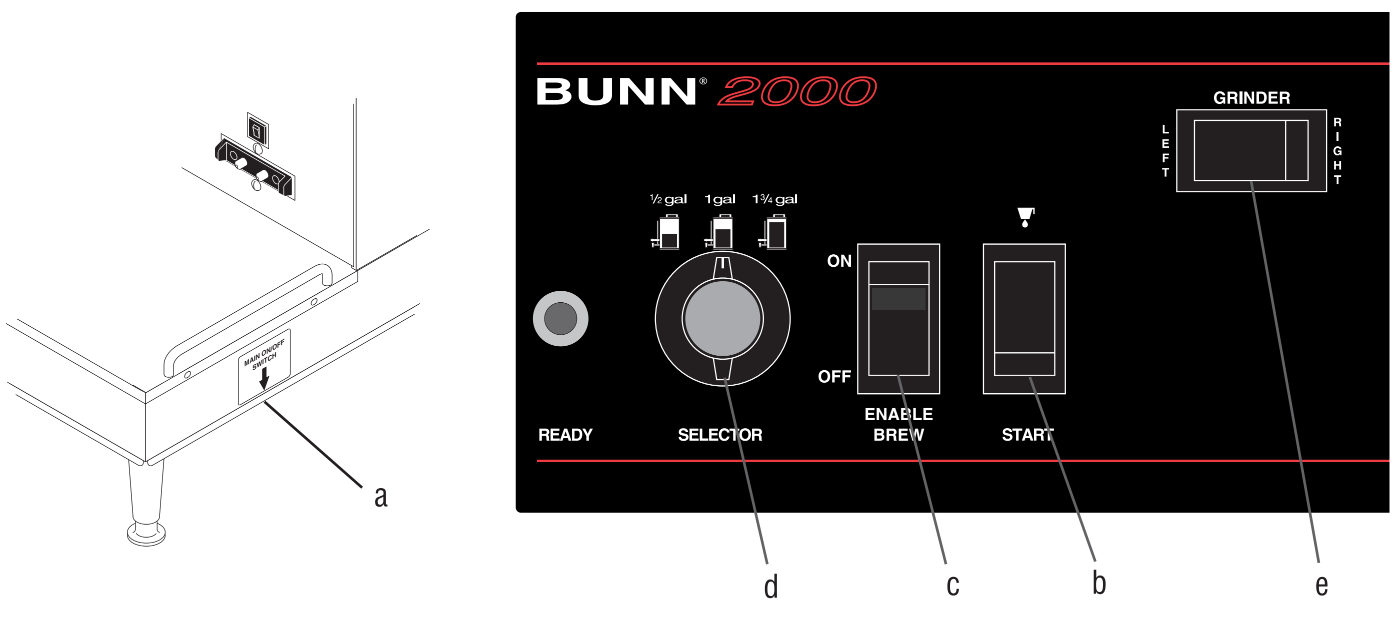
To decrease a batch size. Press and release the START or BREW switch once for every two-second interval to be removed from the total brew time period; then immediately press and hold down the START or BREW switch until three clicks are heard. Release the switch. (Failure to release the switch within two seconds after the third click causes the volume setting to be aborted and previous volume setting will remain in memory). Allow the brew cycle to finish in order to verify that the desired volume has been achieved.

2. **Setting batch sizes.** To set a batch volume, first check that the SET/LOCK switch is in the "SET" position on the circuit board. Press and hold the START or BREW switch until three distinct clicks are heard, and then release the switch. (Failure to release the switch within two seconds after the third click causes the volume setting to be aborted and previous volume setting will remain in memory). View the level of the liquid being dispensed. When the desired level is reached, turn the ON/OFF switch to "OFF" (lower). The brewer remembers this volume and will continue to brew batches of this size until the volume setting procedure is repeated.

NOTE: When brewing coffee, batch volumes will decrease due to absorption by the coffee grounds.

3. **Setting programming disable feature.** If it becomes necessary to prevent anyone from changing brew times once programmed, you can set the SET/LOCK switch to the "LOCK" position. This will prevent any programming to be done until switch is once again placed in the "SET" position.

OPERATING CONTROLS



(a) MAIN ON/OFF SWITCH

This switch, located under the brewer behind the right front leg, turns power on and off to all components in the brewer.

(b) START SWITCH

Momentarily pressing and releasing this switch starts a brew cycle when the On/Off switch is in the lighted upper position.

NOTE: The On/Off switch must be in the lighted upper position to initiate and complete a brew cycle.

(c) ENABLE BREW (ON/OFF SWITCH)

Placing the switch in the unlighted lower position cuts power to the timer and stops brewing. Stopping a brew cycle after it has been started will not stop the flow of water from the funnel. Placing the switch in the lighted upper position supplies power to the timer and enables the brew circuit.

OPERATING CONTROLS (cont.)

(d) BREW SELECTOR SWITCH

Placing the switch in the 1/2 gallon, 1 gallon, 1-1/2 or 1-3/4 gallon position selects the amount of coffee to be brewed in subsequent brew cycles. Repositioning this switch after a brew cycle has been initiated does not change the brew batch in progress.

(e) GRINDER SELECTOR SWITCH

Pressing the right or left side of the switch selects the corresponding brew station to the grinder interface.

NOTE – The On/Off switch must be in the lighted upper position to initiate and complete a brew cycle.

COFFEE BREWING

1. Select the desired batch size.
2. Insert a BUNN filter into the funnel.
3. Pour the proper amount of fresh coffee into the filter and level the bed of grounds by gently shaking.
4. Slide the funnel into the funnel rails.
5. Place an empty server under the funnel.
6. Place the On/Off switch in the lighted upper position. Momentarily press and release the start switch.
7. When brewing is completed, simply discard the grounds and filter.

CLEANING

1. The use of a damp cloth rinsed in any mild, nonabrasive, liquid detergent is recommended for cleaning all surfaces on Bunn-O-Matic equipment.
2. Remove and clean the sprayhead. Use the pointed end of sprayhead cleaning tool (#38227.0000) to remove any mineral deposits from the sprayhead holes.
3. Insert the long end of sprayhead cleaning tool into the sprayhead fitting, and rotate several times to remove any mineral deposits from the fitting.
4. Insert the short end of sprayhead cleaning tool into the bypass fitting, and rotate several times to remove any mineral deposits from the fitting.

NOTE: In hard water areas, this may need to be done daily. It will help prevent liming problems in the brewer and takes less than a minute.

COMMANDES DE FONCTIONNEMENT (Suite)

(c) INTERRUPTEUR MARCHE-ARRÊT D'INFUSION

En plaçant l'interrupteur dans la position inférieure (voyant éteint), la minuterie est hors tension et l'infusion cesse. L'arrêt d'un cycle d'infusion en cours n'arrête pas l'égouttement d'eau de l'entonnoir. En plaçant l'interrupteur dans la position supérieure (voyant allumé), la minuterie sera sous tension et le circuit d'infusion sera activé.

(d) SÉLECTEUR DE VOLUME D'INFUSION

En plaçant l'interrupteur à la position de ½, 1 ou 1½ - 1¾ gallon, la quantité d'infusion est sélectionnée pour les prochaines infusions. Le repositionnement du sélecteur après qu'un cycle d'infusion ait été lancé ne modifie pas le cycle en cours.

(e) INTERRUPTEUR DE MOULIN

Le côté gauche de l'interrupteur représente le poste d'infusion gauche et le côté droit représente le poste d'infusion droit. Appuyez sur le côté de votre choix.

NOTE : L'interrupteur MARCHE-ARRÊT doit être à la position MARCHE (voyant allumé et position supérieure) pour lancer et terminer un cycle d'infusion.

PRÉPARATION DU CAFÉ

1. Réglez la quantité à infuser.
2. Insérez un filtre BUNN dans l'entonnoir.
3. Versez la quantité suffisante de mouture dans le filtre et nivelez-la en la remuant délicatement.
4. Faites glisser l'entonnoir dans ses rails.
5. Placez un nécessaire de service vide sous l'entonnoir.
6. Mettez l'interrupteur MARCHE-ARRÊT à la position MARCHE (supérieure, voyant allumé). Appuyez sur l'interrupteur d'infusion et relâchez-le.
7. Une fois l'infusion terminée, jetez le marc et le filtre.

NETTOYAGE

1. L'usage d'un linge humide rincé dans un détergent liquide doux non abrasif est recommandé pour nettoyer toutes les surfaces des appareils Bunn-O-Matic.
2. Retirez la buse et nettoyez-la. Insérez la partie pointue de l'outil de nettoyage (no 38227.0000) pour enlever les dépôts calcaires qui peuvent obstruer les orifices de la buse.
3. Insérez la partie longue de l'outil de nettoyage dans le raccord de la buse et faites-le tourner plusieurs fois pour en retirer tous les dépôts calcaires.
4. Insérez la partie courte de l'outil de nettoyage dans le raccord de la buse de dérivation et faites-le tourner plusieurs fois pour en retirer tous les dépôts calcaires.

NOTE: En présence d'eau dure, il peut être nécessaire de faire ce nettoyage quotidiennement. Cela contribue à prévenir les bris et nécessite peu de temps.

ADJUSTING BREW VOLUMES (Cont,)

Pour augmenter un volume d'infusion. Appuyez sur « MARCHE » ou sur la touche d'infusion et tenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez trois clics, puis relâchez-la (si vous ne la relâchez pas en dedans de 2 secondes après les trois clics, le volume d'infusion d'origine sera conservé en mémoire). Répétez encore une ou plusieurs fois. Chaque fois que vous appuyez sur la touche, deux secondes s'ajoutent au temps d'infusion. Laissez le cycle d'infusion se terminer et vérifiez si le volume souhaité est obtenu.

Pour réduire un volume d'infusion. Appuyez sur « MARCHE » ou sur la touche d'infusion et relâchez-la pour chaque tranche de 2 secondes que vous voulez retrancher du temps d'infusion. Ensuite, appuyez sur « MARCHE » ou sur la touche d'infusion et tenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez trois clics. Relâchez-la. (Si vous ne la relâchez pas en dedans de 2 secondes après les trois clics, le volume d'infusion d'origine sera conservé en mémoire). Laissez le cycle d'infusion se terminer et vérifiez si le volume souhaité est obtenu.

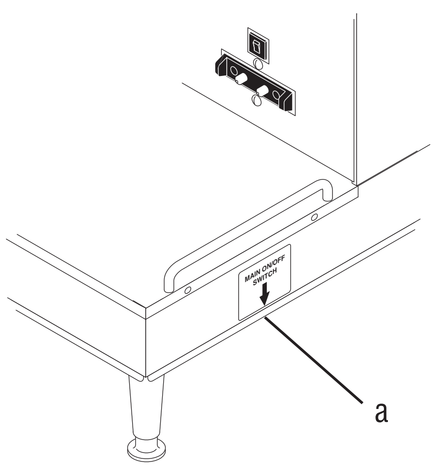
2. **Réglage des volumes d'infusion.** Pour régler un volume d'infusion, assurez-vous que l'interrupteur de réglage et de verrouillage de la carte de circuit électronique est à la position « RÉGLAGE ». Appuyez sur « MARCHE » ou sur la touche d'infusion et tenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez trois clics, puis relâchez-la (si vous ne la relâchez pas en dedans de 2 secondes après les trois clics, le volume d'infusion d'origine sera conservé en mémoire). Observez le niveau de liquide distribué. Lorsque le niveau souhaité est atteint, mettez l'interrupteur MARCHE-ARRÊT à « ARRÊT » (position inférieure). L'infuseur conserve en mémoire ce volume et infusera ce volume jusqu'au prochain réglage de volume.

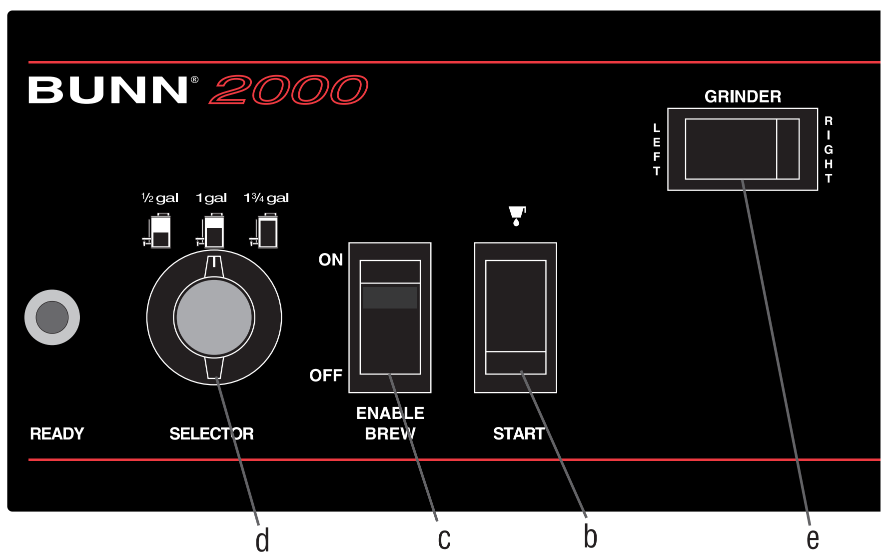
NOTE : Lors de l'infusion de café, les volumes d'infusion seront moindres en raison de l'absorption de l'eau par la mouture.

3. Réglage de la fonction de verrouillage de programmation. S'il est nécessaire d'empêcher la modification des volumes d'infusion lorsqu'ils ont été programmés, il est possible de régler l'interrupteur de réglage et de verrouillage à la position verrouillée. Il sera alors impossible de modifier la programmation tant que l'interrupteur ne sera pas à la position « RÉGLAGE ».

NOTE : Si les sons des clics ne sont pas audibles, appuyez la main contre la conduite d'alimentation en eau pour sentir les vibrations de la soupape lorsqu'elle s'ouvre et se referme.

COMMANDES DE FONCTIONNEMENT





(a) INTERRUPTEUR PRINCIPAL MARCHE-ARRÊT

Cet interrupteur, situé sous l'infuseur derrière la patte avant droite, met l'appareil sous tension et hors tension.

(b) INTERRUPTEUR D'INFUSION

Cette touche, lorsqu'elle est appuyée puis relâchée, entame un cycle d'infusion lorsque l'interrupteur MARCHE-ARRÊT est à la position MARCHE (voyant allumé et position supérieure).

NOTE: L'interrupteur MARCHE-ARRÊT doit être à la position supérieure (voyant allumé) pour lancer et terminer un cycle d'infusion.

TUYAUTERIE

Le distributeur doit être relié à un système d'alimentation en eau froide utilisant une pression variant entre 20 et 90 lb/po² (138 et 620 kPa) par une conduite de ½ po ou plus. Un robinet d'arrêt doit être installé entre la conduite et le distributeur. Il faut installer un régulateur sur la conduite lorsque la pression est supérieure à 90 lb/po² (620 kPa) afin de la réduire à 50 lb/po² (345 kPa). Le raccord d'entrée d'eau est évasé à ¼ po.

NOTE – Bunn-O-Matic recommande d'utiliser des tuyaux de ¼ po en cuivre pour les longueurs de moins de 25 pieds et des tuyaux de 3/8 po pour les longueurs de 25 pieds menant à la conduite de ½ po d'alimentation en eau. L'installation sur la conduite d'alimentation d'un tuyau en cuivre en couronnes permet de déplacer l'infuseur pour nettoyer le dessus du comptoir. Bunn-O-Matic ne recommande pas d'utiliser un robinet-vanne à étrier pour installer le distributeur. La taille et la forme de l'orifice perforé dans la conduite d'alimentation par ce type de dispositif peut réduire le débit d'eau.

This equipment must be installed to comply with the National Plumbing Code of Canada and the Canadian Food Inspection Agency. For models installed outside Canada, you must comply with the applicable Plumbing/Sanitation Code for your area.

RACCORDEMENT DE LA TUYAUTERIE

NOTE - Si le code requiert l'installation d'un dispositif anti-refoulement, un appareil anti-bélier devrait être installé en amont de l'infuseur, le plus près possible de ce dernier, pour de meilleurs résultats.

1. Évacuez la conduite d'alimentation en eau et fixez-la solidement au raccord évasé ou au raccord à dégage ment rapide au bas de l'infuseur.
2. Ouvrez l'alimentation d'eau.

RÉGLAGE INITIAL

ATTENTION! L'infuseur doit être débranché de la prise de courant pendant toute la durée du réglage initial, sauf lorsque les instructions spécifient le contraire.

1. Retirez le panneau avant situé en-dessous de la buse et tournez le bouton du thermostat dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « ARRÊT ».
2. Branchez l'infuseur à une prise de courant. L'eau s'écoulera dans le réservoir.
3. Lorsque l'eau cessera de couler dans le réservoir tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « MARCHE ». Remettez en place le panneau avant.
4. Attendez environ 20 minutes pour que l'eau s'échauffe à la bonne température.
5. Placez un nécessaire de service vide sous les postes d'infusion. Mettez le sélecteur de volume d'infusion correspondant à la position désirée et mettez le bouton MARCHE-ARRÊT à la position « MARCHE » et lancez un cycle d'infusion.
6. Mettez le bouton MARCHE-ARRÊT à la position « ARRÊT » (position inférieure) lorsque l'eau a fini de s'écouler de l'entonnoir et vérifiez le niveau d'eau dans le nécessaire de service. Il devrait contenir 64 oz-½ gallon; 128 oz-1 gallon; 192 oz-1½ gallon; 224 oz-1¾ gallon ou régler le volume selon les spécifications de votre enterprise.
7. A) Si le volume n'est pas exact, ajustez la minuterie correspondante. Référez-vous à la section Ajustement des volumes d'infusion;
   (B) Au besoin, ajustez le robinet à pointeau pour régler le volume d'eau à être dérivé du filtre à café dans l'entonnoir.
   NOTE : Pour augmenter le volume d'eau dérivée, tournez le robinet à pointeau dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, et pour le réduire, tournez le robinet à pointeau dans le sens des aiguilles d'une montre. Si vous modifiez le robinet à pointeau, vous devrez ajuster la minuterie des volumes de 1, 1½ et 1¾ gallon.
8. Répétez l'étape 7 jusqu'à ce que les volumes d'eau soient convenablement réglés.
9. Répétez les étapes 5 à 8 pour les autres postes d'infusion.
10. L'infuseur est maintenant prêt à être utilisé en suivant les instructions d'infusion.

AJUSTEMENT DES VOLUMES D'INFUSION

ATTENTION! Débranchez l'infuseur de la prise de courant avant d'enlever tout panneau en vue de remplacer ou d'ajuster une composante.

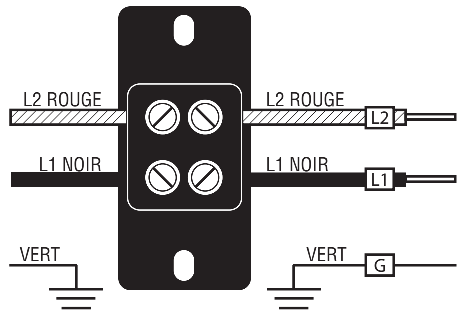
NOTE: Avant de régler ou de modifier des volumes d'infusion, assurez-vous que l'infuseur est raccordé à l'alimentation en eau, que le réservoir est convenablement rempli et qu'un entonnoir et un nécessaire de service sont en place.

1. **Modification des volumes d'infusion.** Pour modifier un volume d'infusion, assurez-vous que l'interrupteur de réglage et de verrouillage de la carte de circuit électronique est à la position « RÉGLAGE ».

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

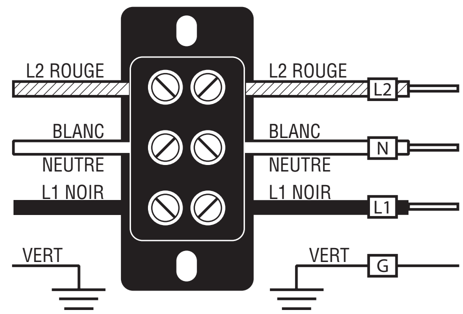
MISE EN GARDE : Le distributeur doit demeurer débranché de la prise de courant jusqu'à indication contraire à la section Réglage initial.

Consultez la plaque signalétique de l'infuseur ainsi que les codes national et local de l'électricité pour connaître les besoins en alimentation électrique.



Modèles 200, 230 et 240 V c.a.

Note : Ce branchement nécessite 2 conducteurs sous tension (L1 et L2) et un conducteur de mise à la terre indépendant.



Modèles 120-208 et 120-240 V c.a.

Note : Ce branchement nécessite 3 conducteurs sous tension (neutre, L1 et L2) et un conducteur de mise à la terre indépendant.

Branchement Électrique

AVERTISSEMENT : Une installation électrique inadéquate peut endommager les composantes électroniques. **Tout dommage causé par un mauvais branchement électrique n'est pas couvert par la garantie.**

1. Un électricien doit effectuer l'installation électrique telle que spécifiée, conformément aux codes électriques locaux, nationaux et fédéraux applicables.
2. À l'aide d'un voltmètre, vérifiez la tension et le code-couleur de chaque conducteur à la prise de courant.
3. Retirez le panneau avant situé en-dessous de la buse et tournez le bouton du thermostat dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « ARRÊT ».
4. Faites passer le cordon dans le serre-câble et raccordez-le au bloc de jonction.
5. Branchez l'infuseur à la prise de courant et vérifiez la tension au bloc de jonction. Remettez en place le panneau avant.
6. Si la tuyauterie doit être raccordée par la suite, assurez-vous que le distributeur est débranché de la prise de courant. Si la tuyauterie a été raccordée, le distributeur est prêt pour le *Réglage initial*.

NORME EUROPÉENNE (CE)

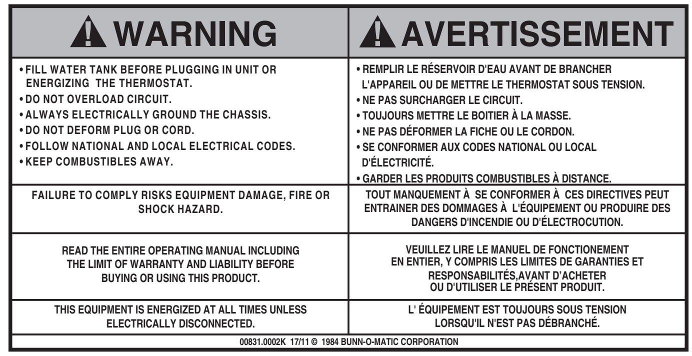
- Cet appareil doit être installé dans un endroit où il peut être sous la surveillance étroite de personnel qualifié.
- Pour fonctionner adéquatement, l'appareil doit être installé dans un lieu où la température demeure entre 5 et 35 °C.
- L'appareil ne doit pas être incliné à plus de 10° pour une utilisation sécuritaire.
- Un électricien doit effectuer l'installation électrique conformément aux codes local et national en vigueur.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé par jet d'eau.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (ni des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ni même par des personnes non expérimentées ou non formées à son utilisation, à moins d'avoir reçu des instructions d'une personne responsable de sa sécurité à l'égard de l'utilisation de l'appareil.
- La supervision d'adultes est nécessaire pour s'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.
- Si le cordon devenait endommagé, le fabricant ou un réparateur autorisé doit le remplacer par un cordon obtenu du fabricant ou d'un centre autorisé pour éviter tout risque d'accident.

AVIS À L'UTILISATEUR

Toutes les mises en garde inscrites sur l'infuseur doivent être maintenues en bonne condition. Veuillez remplacer toute décalcomanie endommagée ou illisible.



00658.7000



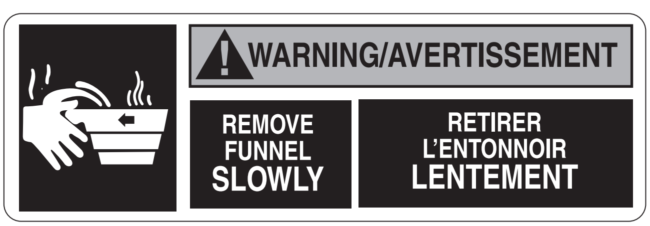
00831.0002



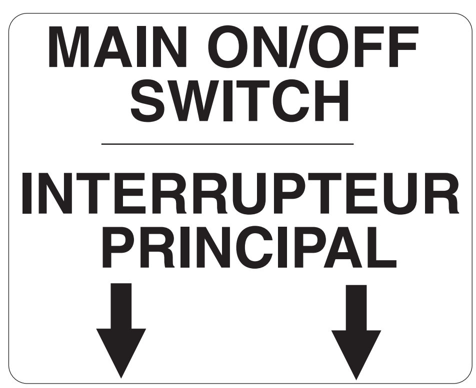
37881.7000



00656.7000



03408.7002



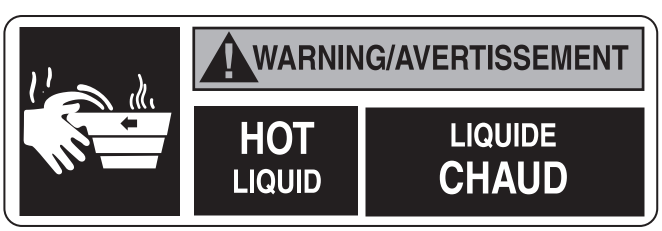
39803.7000



00824.0000



00824.0001



03409.7002



36302.7000

28222 010708

BUNN-O-MATIC GARANTIE DE PRODUIT COMMERCIAL

Bunn-O-Matic Corporation of Canada (« Bunn ») garantit les appareils qu'elle fabrique ainsi :

1) Cafetières, carafes thermiques, carafes à décanter, serveurs GPR, distributrices de thé glacé / de café glacé, infuseurs-nacelle de type MCP/MCA, serveurs thermiques et serveurs de type Thermofresh (mécanique et numérique) - 1 an pièces et 1 an main-d'œuvre.

2) Tout autre appareil - 2 ans pièces et 1 an main-d'œuvre ainsi que les garanties additionnelles indiquées ci-dessous :

a) Cartes de circuits électroniques et / ou de contrôle - 3 ans pièces et main-d'œuvre.

b) Compresseurs inclus dans l'équipement de réfrigération - 5 ans pièces et 1 an main-d'œuvre.

c) Bavures de mouture sur équipement de moulure de café pour mourde le café afin de répondre à l'analyse de passage au crible original de l'usine - 4 ans pièces et main-d'œuvre ou 40 000 livres de café, selon la première éventualité.

Ces délais de garantie commencent à courir à partir de la date d'installation. Bunn garantit que les appareils fabriqués par elle ne sont affectés d'aucun défaut commercial quant à leur matériel ou leur fabrication, existant au moment de fabrication, et se manifestant pendant la période couverte par la garantie. Cette garantie ne s'applique pas aux appareils, composants ou pièces qui n'ont pas été fabriqués par Bunn ou qui, selon Bunn, auraient subi un usage abusif, une négligence, une altération, une installation impropre, ou un usage impropre, un entretien impropre ou une réparation impropre, un manque de nettoyage et détartrage, des défaillances d'équipement liées à une eau de mauvaise qualité, à des dommages ou à un accident. En outre, cette garantie ne s'applique pas au remplacement des composantes des appareils devant être remplacées dans le cour normal de leur utilisation; cela comprend mais n'est pas limité à des pièces remplaçables par l'utilisateur tels des joints d'étanchéité. Cette garantie est conditionnelle à ce que l'acheteur 1) avise Bunn ponctuellement de toute réclamation en vertu de cette garantie par téléphone au (905) 841-2866 ou par écrit au 280 Industrial Parkway South, Aurora, Ontario L4G 3T9; 2) fasse livrer, à la demande de Bunn, l'appareil défectueux, port payé, à un centre de service autorisé par Bunn; et 3) reçoive une autorisation préalable de la part de Bunn que l'appareil défectueux est sous garantie.

LA GARANTIE CI-DESSUS EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, CONDITION, ÉCRITE OU ORALE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS MAIS NON LIMITÉE À TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ, DE QUALITÉ MARCHANDE, OU DE CONFORMITÉ À UN USAGE PARTICULIER. Les agents, concessionnaires ou employés de Bunn ne sont pas autorisés à modifier cette garantie ou à apporter des garanties supplémentaires qui engageront ou affecteront Bunn. Ainsi, les déclarations de ces individus, orales comme écrites, ne constituent pas de garanties et n'engagent pas la responsibilité de Bunn.

Si Bunn détermine à son entière discrétion que l'appareil défectueux est couvert par la garantie, Bunn, à sa discrétion exclusive, pendant que l'appareil est sous garantie, devra soit 1) fournir gratuitement des pièces de rechange et / ou de la main-d'œuvre (pendant le délai applicable de garantie tel qu'indiqué ci-dessus) pour réparer les composants défectueux, à condition que la réparation soit effectuée par un représentant de service autorisé par Bunn; soit 2) remplacer l'équipement ou rembourser le prix d'achat de l'équipement.

LE RECOURS DE L'ACHETEUR CONTRE BUNN POUR LA VIOLATION DE TOUTE OBLIGATION DÉCOULANT DE LA VENTE DE CET APPAREIL, QU'IL RELÈVE OU NON DE GARANTIE, SERA LIMITÉ, TEL QUE PRÉCISÉ DANS LA PRÉSENTE, À LA RÉPARATION, AU REMPLACEMENT, OU AU REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL, À L'ENTIÈRE DISCRÉTION DE BUNN.

En aucun cas Bunn ne sera tenu responsable d'autres dommages ou pertes, y compris, mais sans y être limité à, la perte de profits, les ventes perdues, la perte d'utilisation de l'appareil, les réclamations des clients de l'acheteur, le coût du capital, le coût des temps d'arrêt, le coût d'appareils de remplacement, de services de remplacement, ou des installations de remplacement, et touts autres dommages-intérêts spéciaux, accessoires, indirects ou punitifs.

POLITIQUE DE RETOUR

COMMUNIQUER AVEC BUNN-O-MATIC POUR UNE AUTORISATION DE RETOUR. TOUS LES RETOURS DOIVENT-ÊTRE PRÉCÉDEMMENT AUTORISÉS PAR BUNN-O-MATIC ET SONT SUJETS À DES FRAIS DE RETOUR.

392, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espress, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifecta, Velocity Brew, A Partner You Can Count On, Air Brew, Air Infusion, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra sont des marques de commerce déposées de Bunn-O-Matic Corporation.

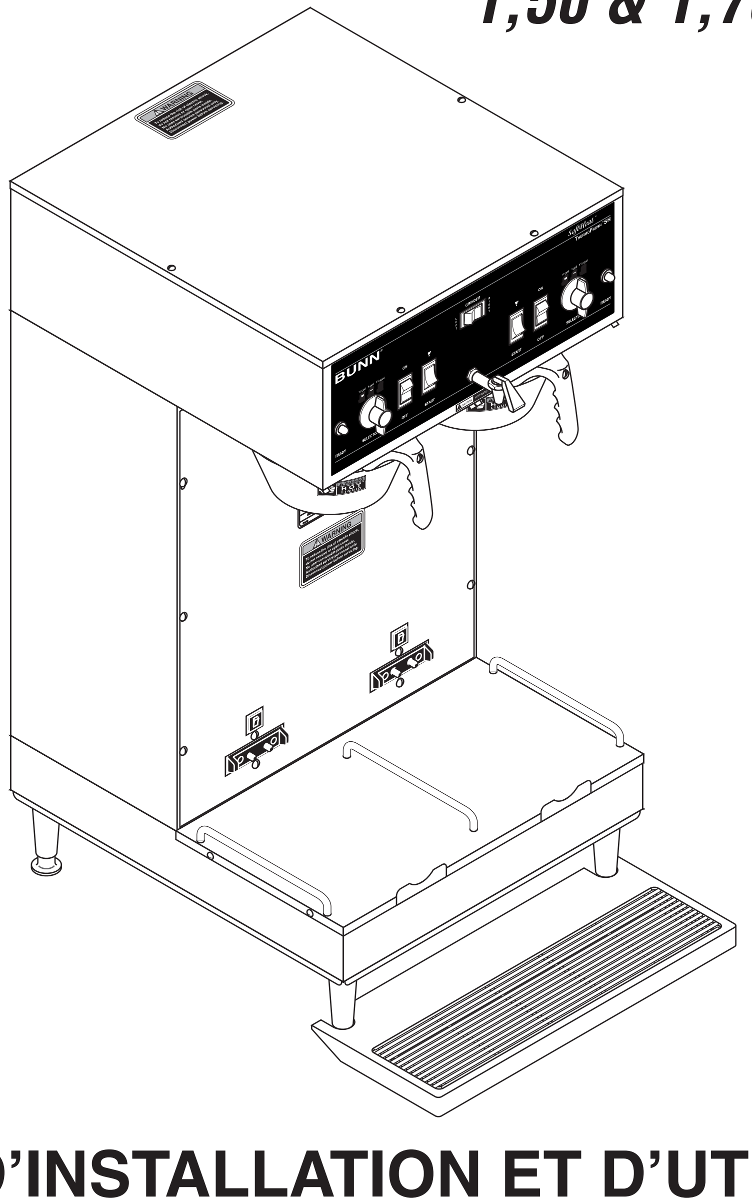
INTRODUCTION

Cet appareil peut infuser deux portions de ½ gallon, de 1 gallon et de 1 ½ gallon ou de 1 ¾ gallon de café dans un nécessaire de service en attente simplement en appuyant sur une touche. Il est muni d'un robinet d'eau chaude pour faire d'autres boissons du même genre et il est conçu pour se fixer à un moulin BUNN. L'infuseur est conçu pour être utilisé conjointement avec les nécessaires de service Soft Heat de BUNN de 1 ½ gallon ou de 1 ¾ gallon. Il est réservé à un usage intérieur et doit être placé sur un plan de travail robuste.

BUNN®

DUAL® SH

1,50 & 1,75 gallon



MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA

280 INDUSTRIAL PARKWAY SOUTH,
AURORA, ONTARIO, L4G 3T9
TÉLÉPHONE : (905) 841-2866 TÉLÉCOPIEUR: (905) 841-2775

Pour obtenir la plus récente version du manuel d'utilisation ou pour visualiser le catalogue illustré de pièces, le manuel de programmation ou le manuel d'entretien, visitez le site Internet de Bunn-O-Matic, à l'adresse www.bunn.com. Ces manuels sont GRATUITS et le téléchargement des mises à jour est rapide. Pour le service technique, contactez la Bunn-O-Matic Corporation, au numéro 1 800-263-2256.



28222.7000H 5/12 ©1997 Bunn-O-Matic Corporation